广州花都学烧鸭脆皮工艺独具风味

产品名称	广州花都学烧鸭脆皮工艺独具风味
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	2400.00/项目
规格参数	品牌:食为先 项目:广式烧腊 优势:烧腊品种多有特色
公司地址	中山市沙溪镇云汉路11号二楼(富华汽车站出口右走300米骏怡酒店)
联系电话	13728226457

产品详情

说起烧鸭，其实也是广式烧腊的一种比较重要的代表作。烧鸭烧鹅，都是粤菜里面的一种很经点的菜系。很多人在粤菜大酒楼里，首先点的就是烧鸭或者烧鹅，广式烧腊是烧腊中的顶梁柱，广东人的寻常便餐，在广东，烧鸭+青菜+米饭=烧鸭饭，是再普通不过的便餐。

烧鸭看似简单，实则工序相当繁杂。选好白鸭之后把内脏取出并清洗干净，然后用刀具在鸭屁股处开一个几公分的开口备用。准备烧鸭的填料是一个大工程。通常的配料有老姜，洋葱，干葱，蒜碎，砂糖，食盐，还会加入海鲜酱，芝麻酱，耗油，生抽，五香粉。让我没想到的是玫瑰露和湿陈皮也出现在烧鸭的填料中，怪不得烧鸭的味道美妙而且难以琢磨。

广州花都学烧鸭脆皮工艺独具风味，学做广式脆皮烧腊技术食为先更多人选择

1、五香淮盐、烧鸭上皮水、烤鸭内腔酱料

2、叉烧（排骨）糖浆的制作、精卤水

3、白切鸡、蜜汁叉烧、蜜汁排骨

4、吊烧鸡、澳门烧肉琵琶鸭、豉油鸡

食为先教学的广式烧腊成品味道好，金黄外皮散发着美味，油脂香包裹着细嫩的鸭肉，趁热吃，烧鸭暖口的温度骨头的酥香，一口就让人倾心，还配有烧鸭汁、酸梅汁，享用时淋上制作的酸梅汁，微酸的口

感适合大众口味，可以很好地中和油脂味带来的油腻感，而烧鸭汁味道咸香，很多人都觉得味道比其他地方都做的好吃。

广东人离不开烧腊，是因为烧腊在粤菜界占半壁江山，对以食为天的广东人来说，烧腊的地位是不可撼动，在广东生活得久，一般隔几日就会吃一次，是粤菜肉食霸主。广东人对本土烧腊的确情有独钟、难以自拔。广州花都、白云、 黄埔、新塘、新市、天河学做烧鸭烧腊制作不妨到食为先小吃实训，每天都有学员在学习烧腊制作工艺。

广州花都食为先地址：

广州市花都区新华镇建设北路40号（胡忠医院正对面）